

DAFTAR PUSTAKA

- Abadassi, Justin. (2015). Cowpea (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) Agronomic Traits Needed In Tropical Zone. *Journal of Pure and Applied Bioscience*, 3 (4), 158-165.
- Afriani. (2009). Kualitas dan Potensi Dadih Sebagai Tambahan Pendapatan Peternak Kerbau di Kabupaten Kerinci. *Jurnal Ilmu-ilmu peternakan*, 11 (3), 115-120.
- Anggraini, Septia. (2010). Optimasi Formula Fast Disintegrating Tablet Ekstrak Daun JambuBiji (*Psidium Guajava* L.) dengan Bahan Penghancur Sodium Starch Glycolate dan BahanPengisi Manitol. *Skripsi*. Diakses pada 13 Maret 2017 pukul 19:15 WIB, dari <http://eprints.ums.ac.id/8883/1/K100050138.pdf>.
- Ariyadi, T, Anggraini. (2010). Penetapan Kadar Karbohidrat Pada Nasi Aking Yang Dikonsumsi Masyarakat Desa Singorojo Kabupaten Kendal. *Prosiding Seminar Nasional*. Diakses pada 12 Maret 2017 pukul 06:24 WIB, dari <http://unimus.ac.id>.
- Arora, R., Bhojak, N., & Joshi, R. (2013). Comparative Aspacts of Goat and Cow Milk. *International Journal of Engineering Sciense Invention*. 2 (1), 07-10.
- Cahyono, B. (2010). *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta : Andi.
- Daswati, Evi., Hidayati., Elfawati. Kualitas Dadih Susu Kerbau dengan Lama Pemeraman yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*. 6 (1), 1-6.
- Dwidjoseputro. (2005). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan.
- Ebookpangan. (2006). *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) dalam Industri Pangan*. Diakes pada <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Pengujian-Organoleptik-dalam-Industri-Pangan.pdf>. Tgl 23 Maret 2017. Pukul 07.00 WIB.
- Ernawati. (2010). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat Pada Susu Kambing Segar. *Skripsi*. UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Fathir, F.N. (2010). Pembuatan Yoghurt Simbiotik dari Susu Kambing Peternakan Etawa Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat sebagai pangan fungsional Pencegah Diare. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Fitriana, Z. (2015). Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Sebagai Bahan Pembuatan Keju Nabati Berkalsium Tinggi. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Fiyana, N.A. (2016). Kualitas Dadih Kacang Hijau Dan Susu Sapi Dengan Penambahan Sari Jeruk Manis Dan Mangga Kweni. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Guétouache, M., Bettache, G., Samir, M. (2014). Composition and Nutritional Value of Raw Milk. *Issues Biological Sciences and Pharmaceutical Research*, 2 (10), 115-122.
- Haliza, W., Y, Endang., Purwani., Thahir, R. (2007). Pemanfaatan Kacang-kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. 3.
- Ismiyati, M., Hariyono. (2015). Formulasi MPASI Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3), 996-1005.
- Katili, Sri. (2014). Natural Yoghurt Berbahan Baku Susu Sapi dan Susu Kambing (Studi Kasus di Pesantren Pertanian Darul Fallah Ciampea Kabupaten Bogor Jawa Barat). *Thesis*. Diakses pada 13 Maret 2017 dari eprint.ung.ac.id.
- Kholis, Muhammad Nur., Purwanti, S., Adriani, G., Permata, Alvin., Giyanti, D. (2010). Optimalisasi Pemanfaatan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dalam Pembuatan Tempe. *Artikel Publikasi PKM*. Surakarta:Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Legowo, A.M., A. N. Al-Baari, M. Adnan, U, Santoso. (2006). Intensitas Aroma Prengus dan Deteksi Asam Lemak pada Susu Kambing. *Jurnal Indonesian Tropical Animal Agricultural*. 89, 120-124.
- Lestari, Muji. (2015). Uji Kadar Protein Dan Asam Total Dadih Susu Kambing Etawa Dengan Variasi Daun Penutup Dan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maheswary, R & Ronny, R. (2008). Perbandingan Kandungan ASI, Susu Sapi, dan Susu Kambing. Diakses di www.ipb.ac.id.
- Manikhanda. (2011). Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat Dengan Metode Luff-Schoorl dan Anthrone Sulfat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Maryana, Tri. (2014). Organoleptik dan Daya Simpan Dadih Susu Sapi dengan Inovasi Bambu Kering Dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Melia, S., Juliyarsi, I. (2007). Potensi Dadih Susu Sapi Mutan *Lactococcus Lactis* dengan Kandungan Bakteriosin Terhadap Bakteri Patogen. *Artikel Penelitian*, Hal. 7-12.
- Miskiyah., Broto, W. (2011). Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu sapi. *Buletin Peternakan*. 35 (2), 96-106.
- Mukhtar, Ashry. (2006). *Ilmu Produksi Ternak Perah*. Surakarta: LPP UNS Press.
- Nurliyani. (2002). *Penanganan dan Pengolahan Susu Secara Sederhana*. Yogyakarta :PT Citra Aji Pratama.
- Nurtyas, Umami. (2016). Kadar Kalsium dan Uji Organoleptik Dadih Kombinasi Susu Kacang Merah dan Susu Sapi dengan Penambahan Ekstrak Nanas dan Jambu Biji. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Oroka, F.A. and A.U. Omoregie. (2007). Competition in a Rice-cowpea Intercrop as Affected by Nitrogen Fertilizer and Plant Population. *Sci. Agric*. 64 (6).
- Pagarra, Halifah. (2011). Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kadar Protein Tempe Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*). *Jurnal Bionature*. 12 (1), 15-20.
- Pato, U. (2003). Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pusat Penelitian Bioteknologi. Universitas Riau. Pekanbaru. *Jurnal Natur Indonesia*. 5 (2), 162-166.
- Poedjiadi, Anna dan Supriyanti, Titin. (2009). *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press.
- Purbayanto, Ary. (2009). Efek Pengaturan Suhu *Outlet* Pada Pengering Semprot Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Susu Kambing Bubuk. *Skripsi*. Diakses Pada 13 Maret 2017 Pada [Http://Repository.ipb.ac.id](http://Repository.ipb.ac.id).
- Rachmawati, Ulfia. (2012). Pemanfaatan Susu Sapi dalam Pembuatan Keju Tradisional dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Manis (*C. Sinensis* Osbeck) dan Jambu Biji (*Psidium Guajava*). *Skripsi*.

Universitas Muhammadiyah Surakarta. Diakses pada 23 Februari 2017 pada library.ums.ac.id.

Ramayulis, R. (2013). *Jus Super Ajaib*. Jakarta : Penebar Plus.

Ratnaningsih, N., Nugraheni, M., Rahmawati, F. (2009). Pengaruh Jenis Kacang Tolo, Proses Pembuatan Dan Jenis Inokulum Terhadap Perubahan Zat-Zat Gizi Pada Fermentasi Tempe Kacang Tolo. *Jurnal Penelitian SanteK*. 14 (1), 97-128.

Said, Multiyana. (2014). Proses pengolahan Susu Kambing Menjadi Yoghurt dan Pengemasannya. *Thesis*. Universitas Negeri Gorontalo. Diakses dari eprints.ung.ac.id pada 13 maret 2017.

Sari, P.T. (2009). Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Dadih Susu Sapi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Sayekti, R. S., Djoko Prajitno & Toekidjo. (2011). Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* {L.} Walp) Asal Daerah Istimewa 64 Yogyakarta. <http://jurnal.ugm.ac.id/jbp/article/view/1379/pdf>. Diakses Tanggal 22 Februari 2017.

Setyowati, Mamik, & Sutoro. (2010). Evaluasi Plasma Nutfah Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) di Lahan Masam. *Buletin Plasma Nutfah*. 16 (1).

Simanjuntak, Maria., Lubis, L., Ginting, S. (2016). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Jambu Biji Merah Dengan Sari Buah Sirsak Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 4 (1), 33-39.

Situmorang, M., Silitonga, M., Nurwahyuni, i., Siregar, I., Purba, R. (2012). Pengembangan Metode Spektrofotometri untuk Penentuan Kolesterol didalam Makanan Tradisional. *Jurnal Penelitian Sainika*. 12 (2), 90-97.

Susilowati, Agustine. (2010). Pengaruh Aktivitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Rubrik Teknologi Pangan*. 19 (1), 81-92.

- Thai Agricultural Standard. (2008). *Raw Goat Milk*. Thailand: National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards. Ministry of Agriculture and Cooperatives.
- Tjitrosoepomo, Gembong. (2010). *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta:UGM Press.
- Usmiyati, Sri, & Risfaheri. (2013). Pengembangan Dadih Sebagai Pangan Fungsional Probiotik Asli Sumatera Barat. *Jurnal Litbang Pert*, 32 (1), 20-29.
- Wahyuni, Antrik. (2016). Kualitas Dadih Kedelai Dengan Penambahan Sari Jeruk Manis Dan Jamb Biji. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Yana, M, & Kusnaldi. (2015). Pembuatan Yogurt Berbasis Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Dengan Metode *Freeze Drying* (Kajian Jenis Dan Konsentrasi Bahan Pengisi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3 (3), 1203-1213.
- Yulneriswarni, & Tuti, L. (2009). Fermentasi Keju dari Berbagai Jenis Kacang Menggunakan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Nanas. Fakultas Biologi Universitas Nasional Jakarta.
- Yusmarini, & Efendi, R. (2004). Evaluasi Mutu Soygurt yang Dibuat dengan Penambahan beberapa Jenis Gula. *Jurnal Natur Indonesia*. 6 (2).
- Yurliasni, Y. Zakaria & Y. Usman. (2014). Nilai Nutrisi Dadih yang Ditambahkan Khamir Asal Dadih. *Agripet*. 14 (2), 139-145.
- Zahiroh, K. (2016). Kadar Karbohidrat dan Kualitas Tepung Bij Gayam Pada Lama Perendaman dan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zenebe, Tilahun., Ahmed, N., Kabeta, T., Kebede, G. (2014). Review on Medicinal and Nutritional Values of Goat Milk. *Academic Journal of Nutrition*. 3 (3), 30-39.
- Zulaekah, Siti. (2002). Ilmu Bahan Makanan I. Surakarta : Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.